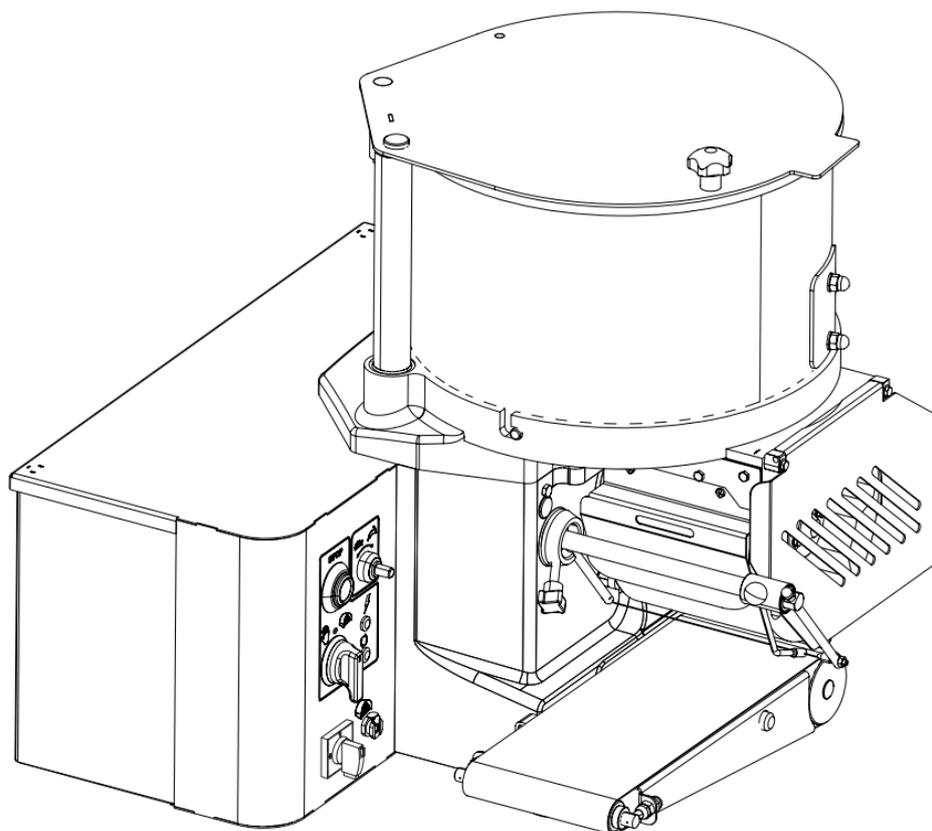


Burgerformmaschine



Bully2000-230

Bully2000-240618-Rev002-UM-de



1.	VORWORT	2
1.1	Einleitung.....	2
1.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
1.3	Restrisiken.....	3
2.	ÜBERSICHT ÜBER DIE MASCHINE.....	3
3.	AUFSTELLEN UND INBETRIEBNAHME	5
3.1	Lieferumfang.....	5
3.2	Auspacken.....	6
3.3	Aufstellen der Maschine.....	6
3.4	Montage des Förderbandes.....	7
3.5	Montage des Abstreifers.....	7
3.6	Einsetzen des Rakels	7
3.7	Anschluss des Fußtasters.....	8
3.8	Anschluss an die Stromversorgung	8
3.9	Elektrische Sicherungen	8
3.10	Sicherheitsvorkehrungen	9
3.11	Abnahmeprüfung	9
4.	GEBRAUCH DER BURGERFORMMASCHINE.....	10
4.1	Maschine einschalten	10
4.2	Maschine ausschalten	10
4.3	Maschine gegen unbefugtes Einschalten sichern	10
4.4	Start des manuellen Betriebs.....	10
4.5	Stoppen des manuellen Betriebs	10
4.6	Start des Betriebs mittels Fußtasters	10
4.7	Geschwindigkeit regulieren.....	10
4.8	Produkt einfüllen und Produktion	10
5.	TRENNPAPIER EINLEGEN	12
6.	PRODUKTDICKE UND GEWICHT EINSTELLEN	13
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	15
8.	SCHULUNG	18
9.	ENTSORGUNG.....	18
10.	GARANTIE	18
11.	TECHNISCHE DATEN	19
12.	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	20
13.	SCHALTPLÄNE.....	21



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Dieses Handbuch wurde gemäß den Angaben der Maschinenrichtlinie in der geltenden Fassung verfasst.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

Die Burgerformmaschine unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme der Burgerformmaschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

1.1 Einleitung

Die Burgerformmaschinen sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Burgerformmaschinen das "CE"-Kennzeichen, mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen bestätigt wird.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Burgerformmaschine dient zum Formen von Burgerpatties (oder beim Einsatz zusammen mit dem Bällchenformer zum Formen von Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebällchenrohlingen). Das gewolfte Lebensmittel wird durch einen Raket in eine rotierende Formtrommel gedrückt. Danach kann der Burgerpatty automatisch mit einem Trennpapier¹ belegt werden. Anschließend werden die Patties bzw. die Bällchenrohlinge aus der Form gedrückt und fallen auf das Förderband. Über das Förderband werden die Burgerpatty / Bällchenrohlinge von der Trommel wegbefördert.

Die Maschine ist mit einer Pattyform mit 130 mm Durchmesser ausgestattet. Die Produktstärke kann (nur im Stillstand der Maschine) stufenlos bis zu einer Dicke von 32 mm eingestellt werden. Pro Stunde können (theoretisch) bis zu 1300 Patties oder 2600 Bällchenrohlinge geformt werden.

Die Burgerformmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde.



Mit der Burgerformmaschine dürfen keine gefrorenen Lebensmittel verarbeitet werden.

Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

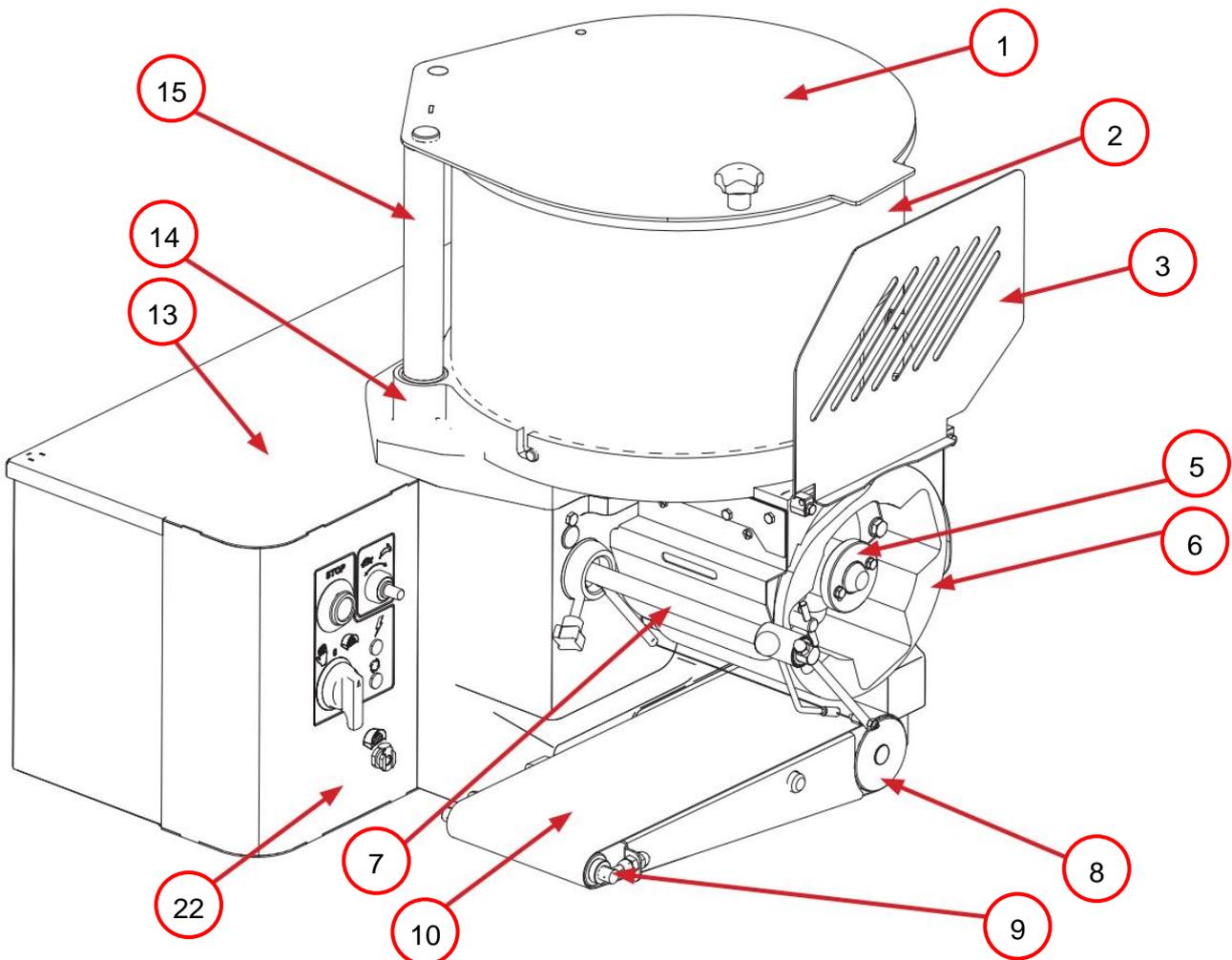
¹ Trennpapierspender ist optional und gehört nicht zur Serienausstattung der Maschine

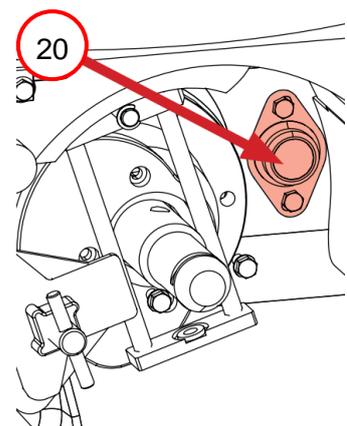
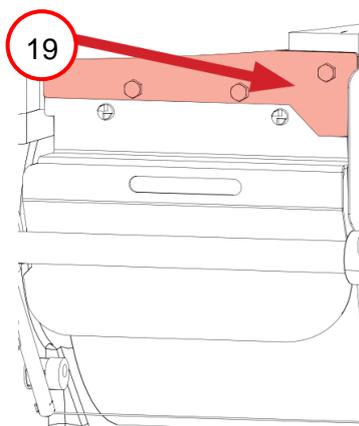
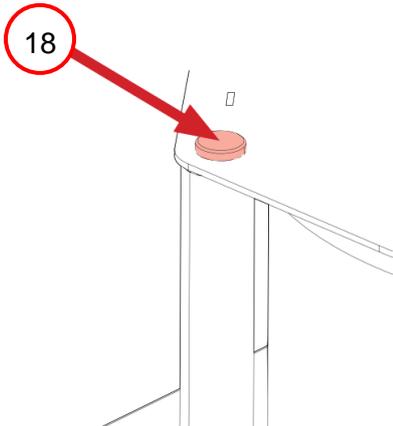
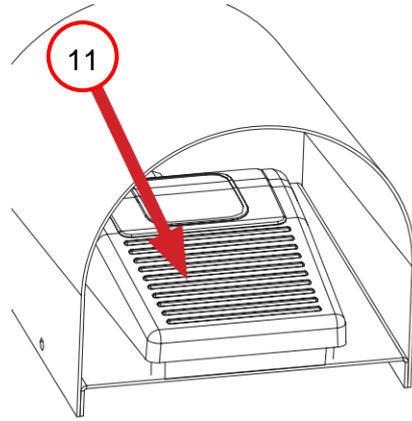
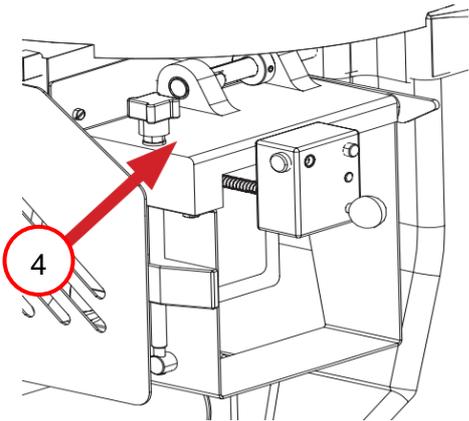
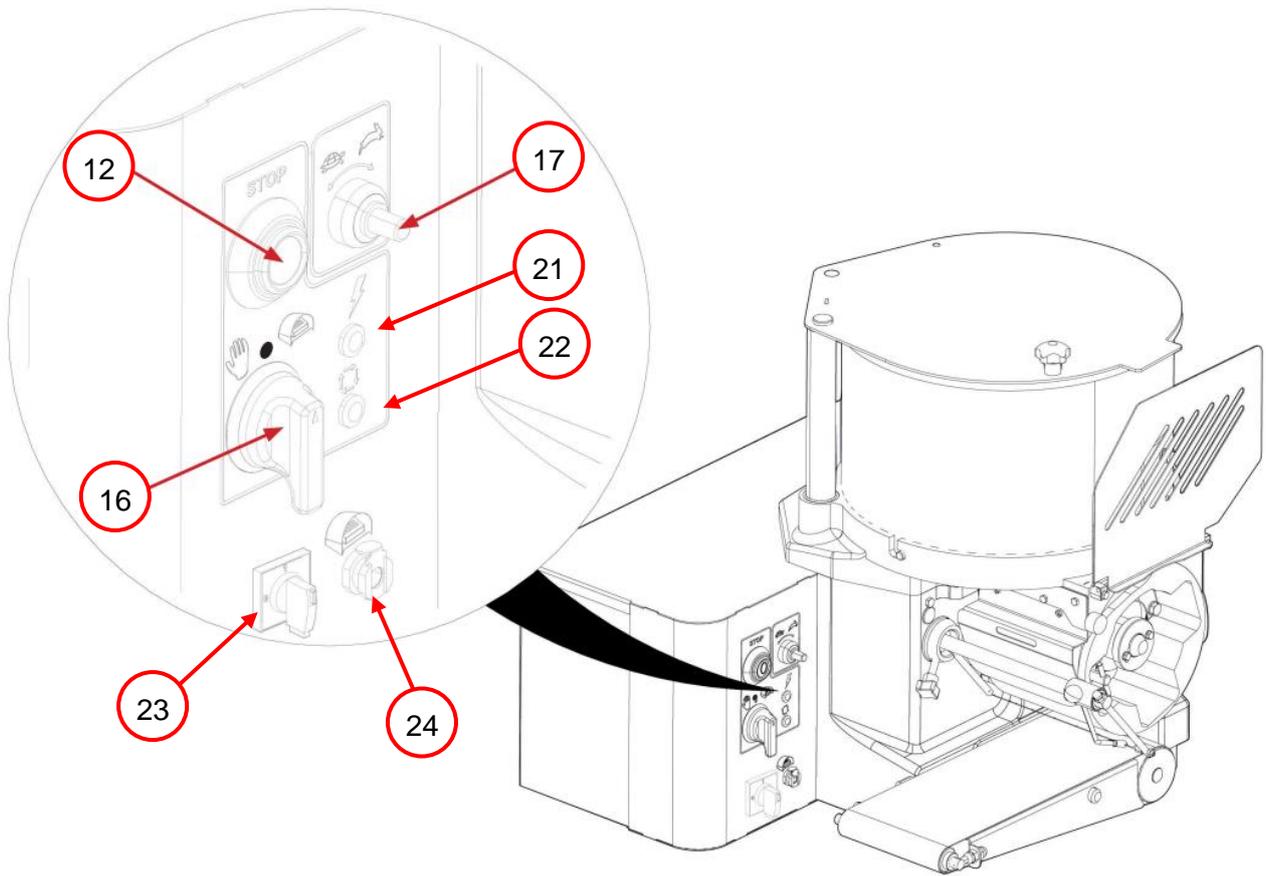
1.3 Restrisiken

Trotz umfangreicher Sicherungsvorkehrungen an der Maschine bleiben Restrisiken für den Bediener bei der täglichen Arbeit mit der Maschine. Diese treten insbesondere im Bereich der rotierenden Teile auf. Um vor den Restrisiken zu warnen, wurden folgende Warnzeichen auf der Maschine angebracht:

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor Schnittgefahr
	Warnung vor Handverletzungen

2. ÜBERSICHT ÜBER DIE MASCHINE





Nr.	Bezeichnung
1	Deckel
2	Trichter
3	Trommelabdeckung
4	Papierspender (optional)
5	Trommelring
6	(Form-)Trommel
7	Abstreifer
8	Angetriebene Umlenkrolle
9	Freilaufende Umlenkrolle
10	Förderband
11	Fußtaster
12	Stopptaste
13	Maschinengehäuse
14	

Nr.	Bezeichnung
15	Deckelaufnahme
16	Betriebswahlschalter Manuell / Fußtaster
15	Deckelaufnahme
17	Geschwindigkeitsregler
18	Magnetsensor - Deckel
19	Magnetsensor - Schutzklappe
20	Magnetsensor - Trommel
21	Anzeige der Netzspannung
22	Anzeige des Betriebs
23	Hauptschalter
24	Anschluss für Fußtaster

3. AUFSTELLEN UND INBETRIEBNAHME

3.1 Lieferumfang

Die Burgerformmaschine wird teilmontiert geliefert. Zum Lieferumfang gehört (optional):

Bedienungsanleitung

Burgerformmaschine

Rakel (A)

Förderband (B) (kurze Version)

Gleitblech für Förderband (C) (kurze Version)

Fußtaster (I)

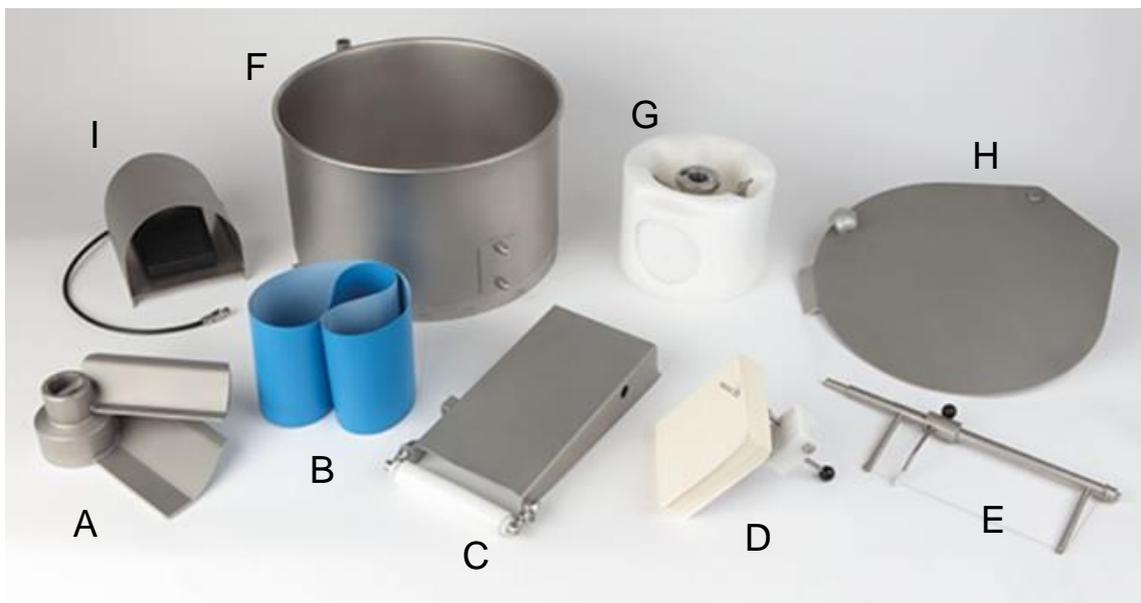
Trennpapier (D) - (optional)

Abstreifer (E)

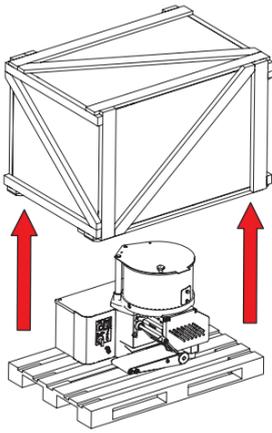
Trichter (F) – (werkseitig montiert)

(Form-)Trommel (G) – (werkseitig montiert)

Deckel (H) – (werkseitig montiert)



3.2 Auspacken



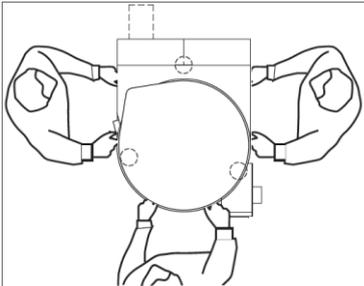
- Bei Erhalt der Maschine untersuchen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob die Maschine in einwandfreiem Zustand geliefert wurde.
- Entfernen Sie die Schrauben am unteren Teil der Verpackung und heben Sie die Verpackungswände ab.
- Kontrollieren Sie den Inhalt der Verpackung auf Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein.
- Stellen Sie zudem sicher, dass die Maschine keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.
- Sollte die Burgerformmaschine beschädigt sein, ist dieser Umstand innerhalb von drei Tagen ab dem Datum der Begleitdokumente der Transportfirma unter detaillierter Angabe der festgestellten Schäden schriftlich mitzuteilen.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

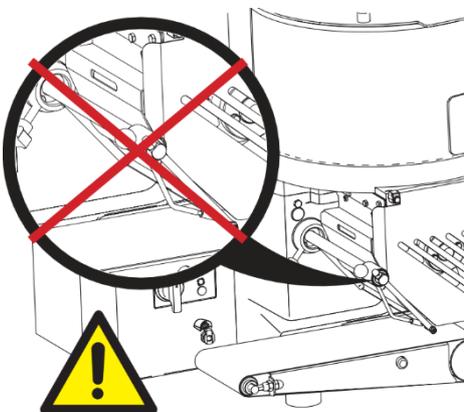
Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.

3.3 Aufstellen der Maschine



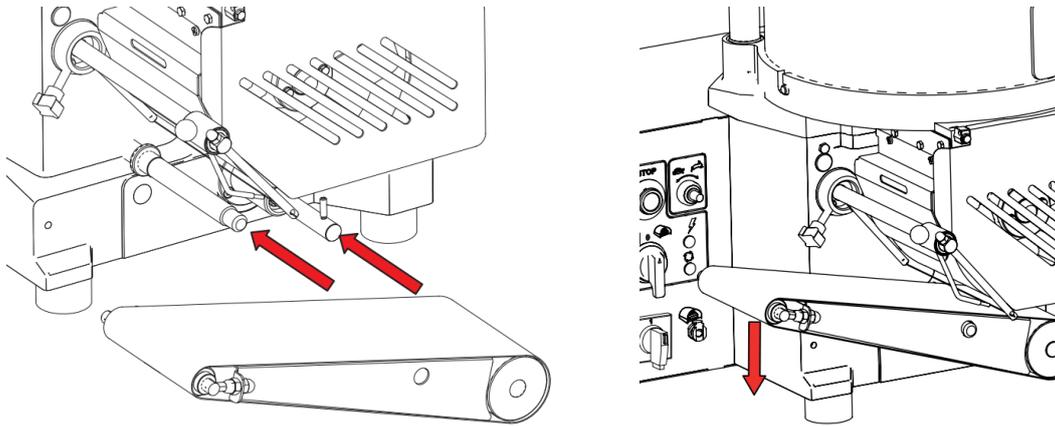
Jetzt können Sie die Maschine von der Palette heben.

- Fassen Sie die Maschine unten am Maschinengehäuse an wie in der Abbildung gezeigt, am besten mit 3 Personen um maximale Sicherheit zu gewährleisten.
- Die Burgerformmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Die empfohlene Tischhöhe sollte ca. 70 cm betragen und kann je nach Größe des Bedieners variieren. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden.
- Die Bedienelemente (Ein-/Ausschalter) zeigen in Richtung des Bedienpersonals. Um ein angenehmes und problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten, sollte ein Platzbedarf von 4 m² gegeben sein.
- Der Raum, in dem die Maschine gestellt wird, soll trocken, gut gelüftet und frei von Wärmequellen sein.



Um die Maschine zu bewegen, niemals am Abstreiferarm anfassen! Entfernen Sie den Abstreiferarm, bevor Sie das Gerät bewegen!

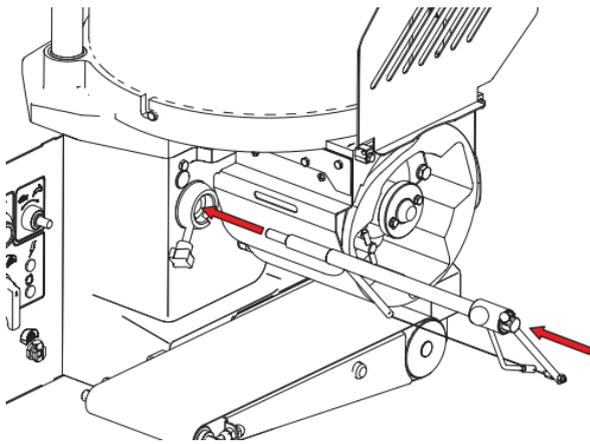
3.4 Montage des Förderbandes



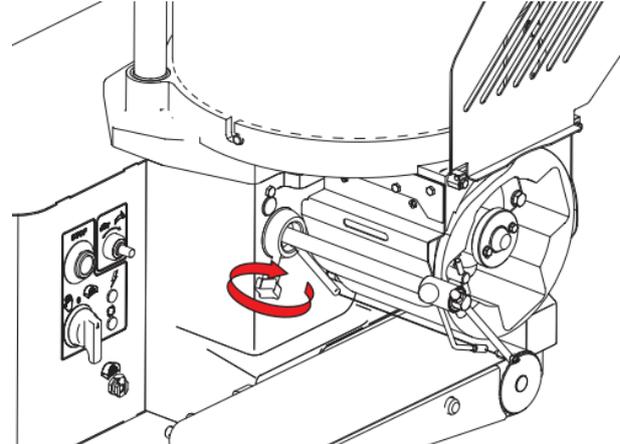
- Legen Sie den Förderband um das noch nicht montierte Gleitblech
- Schieben Sie das Gleitblech auf den Führungsstift der Maschine und das Förderband über die maschinenseitig verbaute Antriebsrolle.
- Zentrieren Sie das Förderband.
- Drücken Sie das Förderband mit der Gleitschne nach unten, sodass sich das Förderband strafft.

3.5 Montage des Abstreifers

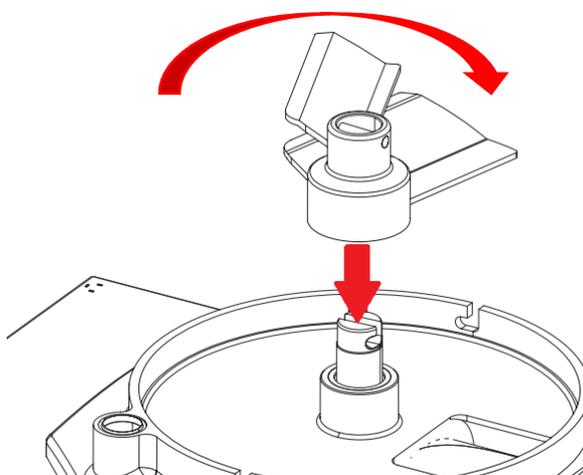
Stecken Sie den Abstreifer in die Halterung.



Ziehen Sie die Sterngriffschraube fest.



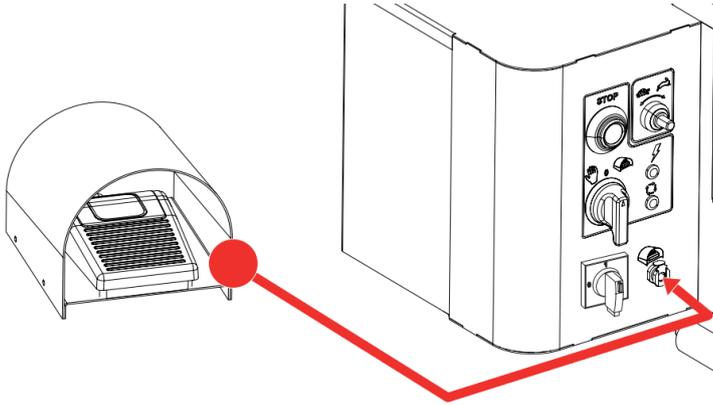
3.6 Einsetzen des Rakels



Öffnen Sie den Deckel (1). Stecken Sie den Rakel auf die Antriebswelle und verdrehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er in die Antriebswelle einrastet.

Hinweis: Der Rakel kann nur in einer Position eingesetzt werden.

3.7 Anschluss des Fußtasters



Verbinden Sie das Kabel des Fußtasters (11) mit der Anschlussbuchse an der Maschine (23).

3.8 Anschluss an die Stromversorgung

Die Burgerformmaschine verfügt über einen Schuko-Stecker. Überprüfen Sie, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmen.

Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

Beim Anschluss ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel so verlegt wird, dass es keine Gefahr zum Stolpern oder Fallen birgt.

3.9 Elektrische Sicherungen

Die Burgerformmaschine hat die folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Magnetsensor an der Deckelachse zur Kontrolle, ob der Deckel geschlossen ist (18).
- Magnetsensor zur Kontrolle, ob der die Schutzklappe geschlossen ist (19).
- Sensor zur Kontrolle, ob die Trommel eingebaut wurde (20).
- Die Burgerformmaschine stoppt automatisch bei Stromausfall. Starten Sie die Maschine erneut, sobald der Stromausfall beendet ist.



Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke können Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

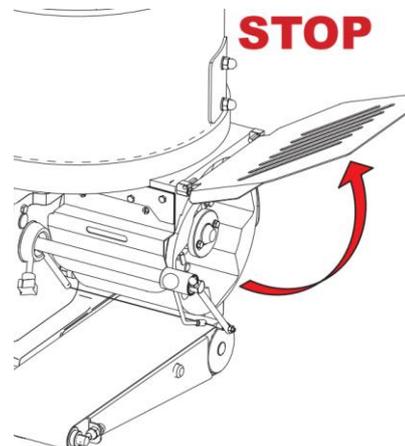
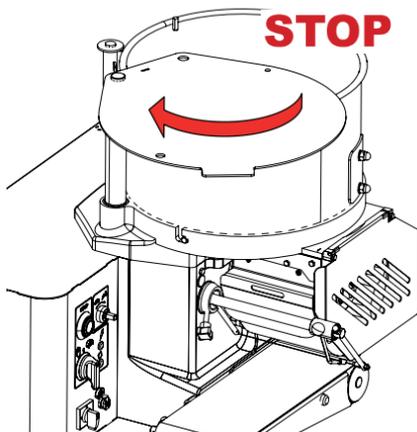
3.10 Sicherheitsvorkehrungen

- Die Burgerformmaschine darf nur von vorher geschultem Personal bedient werden.
- Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Kinder, Unfähige und ungeschultes Personal das Gerät nicht bedienen können.
- Es ist verboten, die Maschine unter Einfluss von Alkohol oder Drogen zu bedienen.
- Um die Gefahr des Hängenbleiben an beweglichen Teilen der Maschine zu vermeiden, ist enganliegende Kleidung zu tragen. Lange Haare sind zu einem Zopf zu binden oder unter einem Haarnetz zu tragen.
- Tragen Sie keine Ringe, Armbänder und / oder Ketten.
- Lassen Sie die Maschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie die Maschine bei jedweder Art von Wartungsarbeit vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder einem Wasserbecken.
- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche wahrnehmen, die von der Maschine ausgehen, schalten Sie sie sofort ab, trennen sie vom Stromnetz und informieren Ihren Kundendienst.
- Verwenden Sie die Maschine niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel. Stellen Sie einen Defekt fest, legen Sie die Maschine unverzüglich still und lassen Sie eine Reparatur durch den Hersteller oder einen der autorisierten Servicepartner vornehmen.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.

3.11 Abnahmeprüfung

Vor der Abnahmeprüfung müssen der Trichter und der Deckel, das Förderband und eine Formtrommel montiert sein.

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Burgerformmaschine korrekt montiert wurden.
- Schließen Sie den Deckel (1) und die Trommelabdeckung (3).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Hauptschalter (23) auf „I“.
- Kontrollleuchte (21) muss leuchten.
- Den Betriebswahlschalter (16) auf „Manuell“ stellen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich einschalten lässt.
- Kontrollleuchte (22) muss leuchten.
- Drehrichtung des Förderbandes (10) überprüfen (Pfeilrichtung).
- Stoptaste (142) betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ausschalten lässt.
- Überprüfen, ob sich die Maschine bei Öffnen des Deckels (1) ausschaltet.
- Überprüfen, ob sich die Maschine bei Öffnen der Trommelabdeckung (3) ausschaltet.





Sollten Sie Funktionsstörungen feststellen, setzen Sie die Maschine sofort außer Betrieb, kennzeichnen Sie sie gut sichtbar als „DEFEKT“ und informieren Sie Ihren Servicepartner!

Ohne eingesetzte Formtrommel lässt sich die Maschine ebenfalls nicht einschalten. Dies ist jedoch keine sicherheitsrelevante Funktion, sondern beugt lediglich einer ungewollten Verunreinigung der Maschine vor.

4. GEBRAUCH DER BURGERFORMMASCHINE

4.1 Maschine einschalten

Zum Einschalten den Hauptschalter (23) einschalten.

4.2 Maschine ausschalten

Bei Betriebsunterbrechungen und jedem Verlassen des Arbeitsplatzes ist die Maschine über den Hauptschalter (23) auszuschalten.

4.3 Maschine gegen unbefugtes Einschalten sichern

Bei Wartungsarbeiten und beim Einsetzen / Tauschen der Burgerform ist die Maschine gegen unbefugtes Einschalten zu sichern. Dazu in 0-Stellung des Hauptschalters (23) die gelbe Verriegelung desselben drücken und mit einem kleinen Vorhängeschloss sichern.

4.4 Start des manuellen Betriebs

Stellen Sie den Betriebswahlschalter auf den „manuellen“ Betrieb (). Die Maschine beginnt zu laufen.

4.5 Stoppen des manuellen Betriebs

Zum Stoppen des manuellen Betriebs die rote Stopp-Taste (12) drücken.

4.6 Start des Betriebs mittels Fußtasters

Stellen Sie den Betriebswahlschalter auf „Fußbetrieb“ (). Sobald Sie den Fußtaster betätigen, beginnt die Maschine zu laufen. Die Maschine stoppt, sobald Sie den Fußtaster nicht mehr betätigen. Der „Fußbetrieb“ ist weiterhin aktiv. Bei Betätigen des Fußschalters beginnt die Maschine wieder zu laufen.

4.7 Geschwindigkeit regulieren

Durch Drehen des Geschwindigkeit-Reglers können Sie die Produktionsgeschwindigkeit stufenlos variieren.

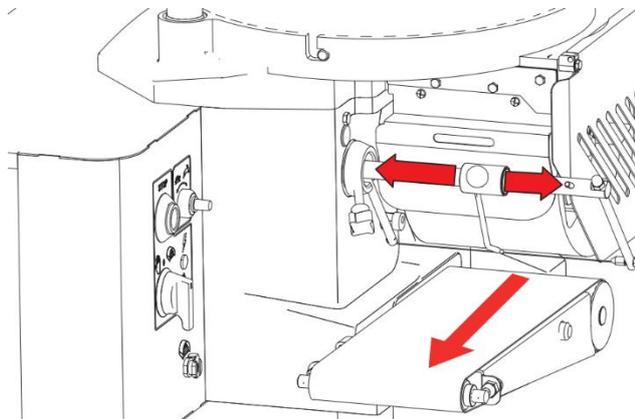
Symbol	Bedeutung
	Langsamer Maschinenbetrieb
	Schneller Maschinenbetrieb

4.8 Produkt einfüllen und Produktion

Öffnen Sie den Deckel (1) und geben Sie das gewolfte Lebensmittel in den Trichter (2). Schließen Sie den Deckel. Schalten Sie die Maschine an dem Hauptschalter (23) ein.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart (16).

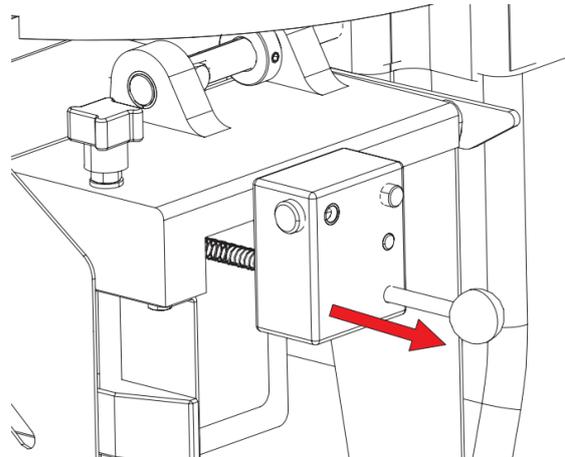
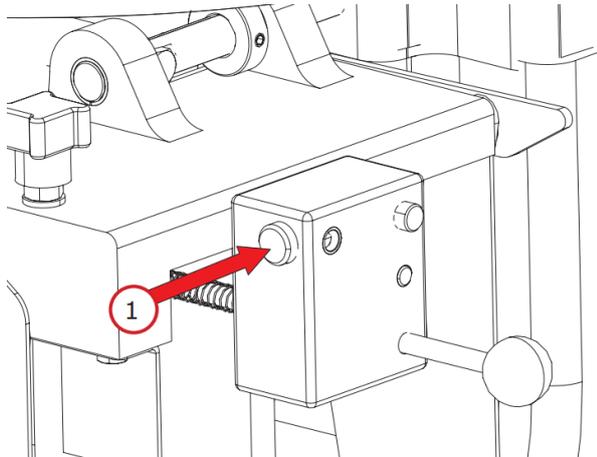
Das Produkt fällt auf das Förderband und wird von der Trommel weggefördert. Nehmen Sie das fertige Produkt rechtzeitig von Hand vom Förderband oder stellen Sie nachfolgende Produktionsmaschine passend an die Burgerformmaschine heran.



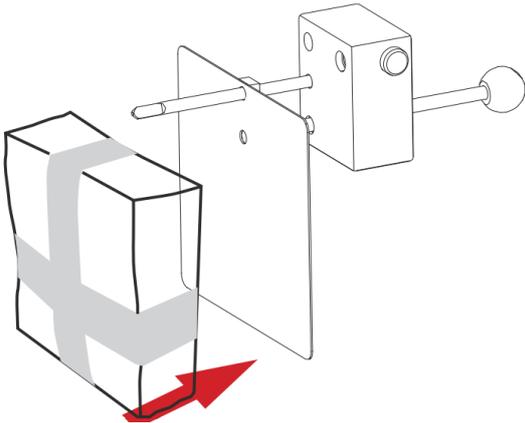
Während des Betriebs ist der Draht des Abstreifers ggfs. von Produktresten zu befreien. Bewegen Sie dazu bei Bedarf den Abstreifer während des Betriebs einmal nach rechts und links.

5. TRENNPAPIER EINLEGEN

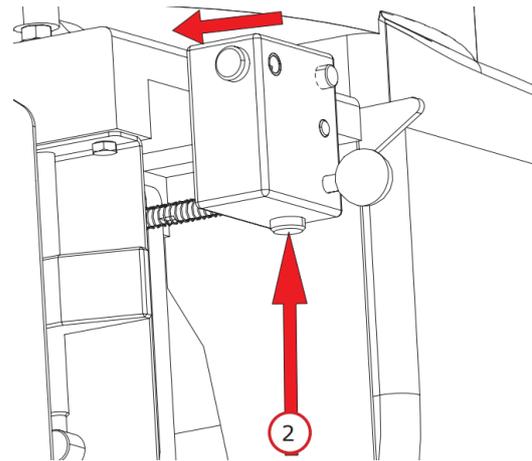
1. Nehmen Sie den optionalen Papierhalter ab, indem Sie den Knopf (1) drücken und den Papierhalter aus der Führung herausziehen



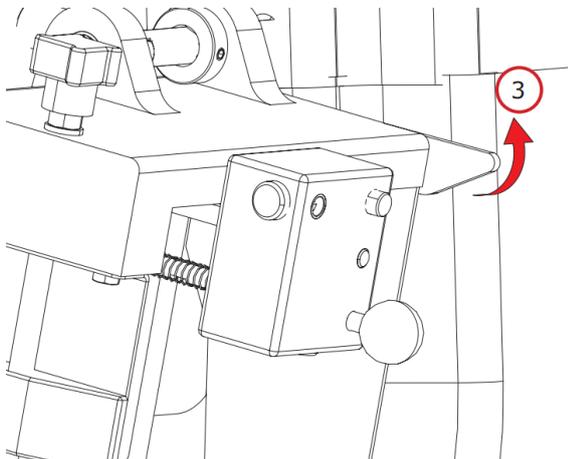
2. Spannen Sie die Druckfeder. Stecken Sie den Papierblock auf die Haltestange und entfernen Sie danach die Banderolen und die Deckpappe.



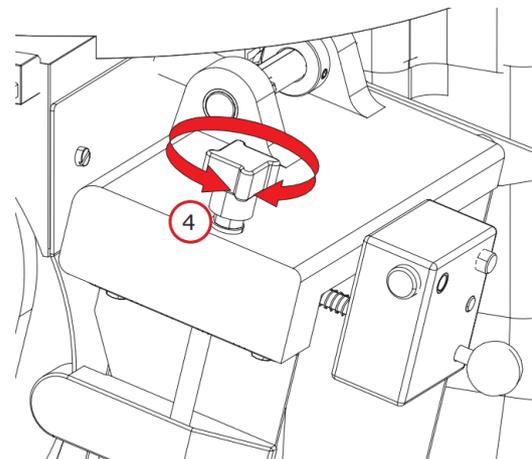
3. Stecken Sie den Papierhalter in die Führung, bis er hörbar einrastet. Drücken Sie den Knopf (2). Die Feder drückt den Papierstapel nach vorn.



4. Lösen Sie die Arretierung des Papierhalters, indem Sie den Hebel (3) nach oben ziehen und danach den gesamten Papiereinleger gegen die Trommel drücken.



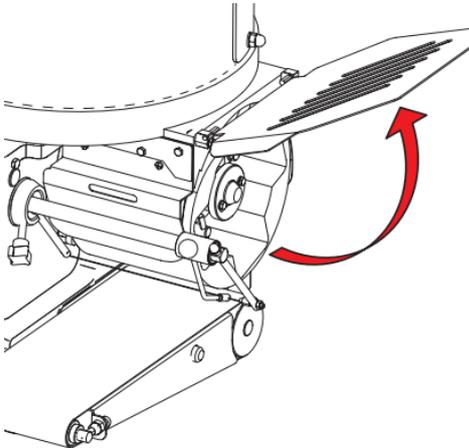
5. Starten Sie die Maschine. Liegt das Produkt nicht richtig unter dem Produkt, drehen Sie die Sterngriffschraube (4), um das Papier richtig unter dem Produkt zu positionieren.



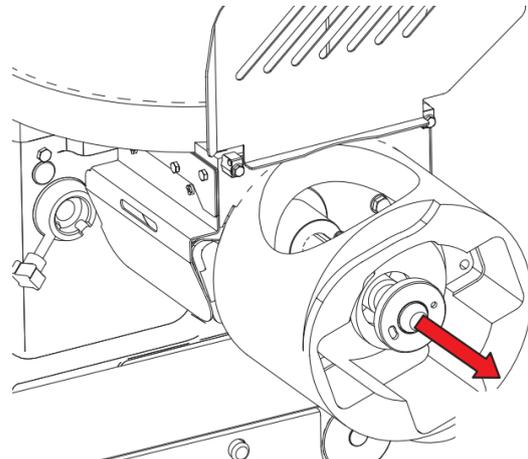
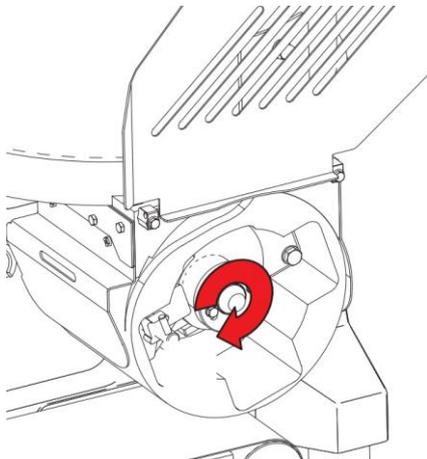
6. PRODUKTDICKE UND GEWICHT EINSTELLEN

Die Maschine ist vom Hersteller voreingestellt. Wenn Sie die Dicke des Produktes und damit das Gewicht verändern wollen, schalten Sie zunächst die Maschine am Hauptschalter (16) aus.

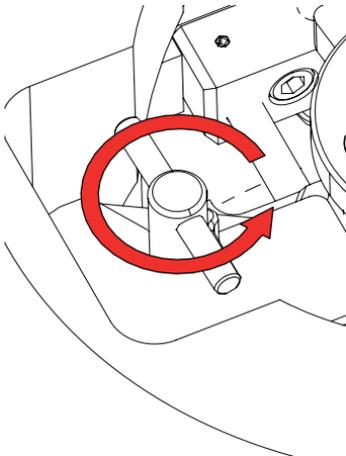
Klappen Sie die Trommelabdeckung nach oben.



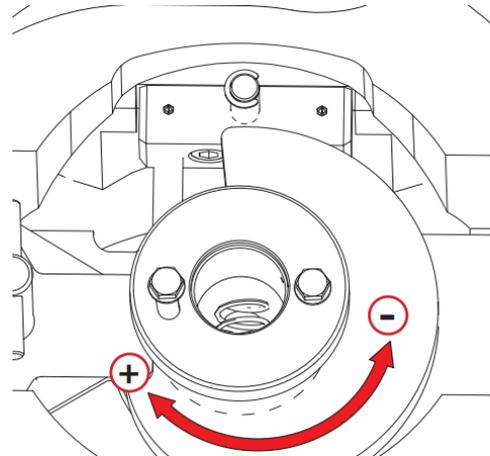
Drehen Sie den Trommelring im Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Trommel von der Antriebswelle.



Lockern Sie die Arretierungsschraube, welche die weiße Reglerscheibe festsetzt.

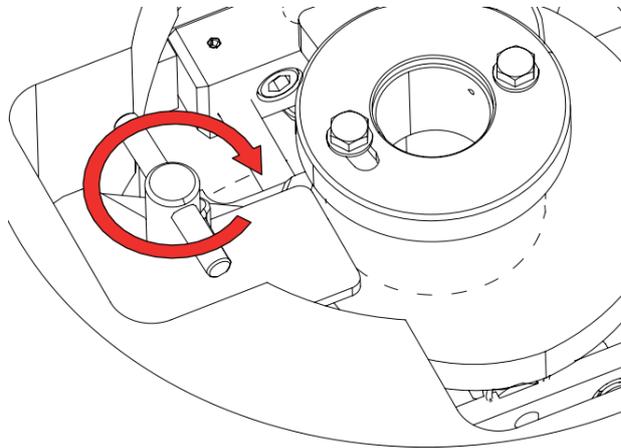


Drehen Sie die weiße Reglerscheibe, um die Produktdicke zu verändern.



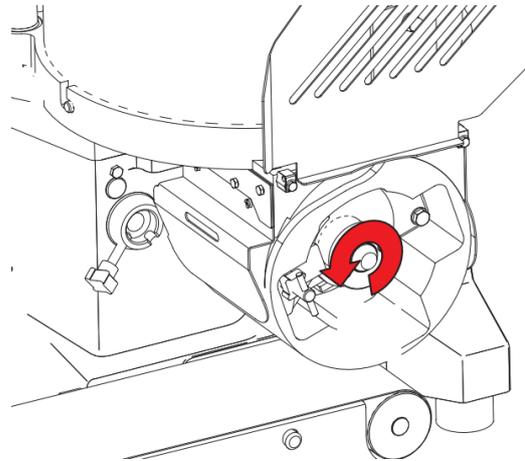
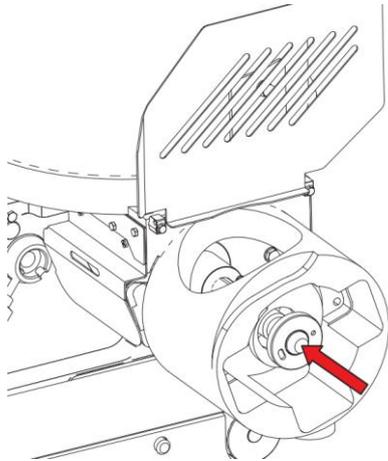
In der Formtrommel befindet sich eine Feder, die sich beim Drehen der Reglerscheibe spannt. Beim Überdrehen des Zapfens der Reglerscheibe entspannt sich die Feder und kann Ihren Finger einklemmen!

Schrauben Sie die Arretierungsschraube (A) wieder fest.



Setzen Sie die Trommel wieder ein.

Die Trommel ist richtig montiert, wenn der Trommelring in den Schlitz am Ende der Antriebswelle einrastet.



7. REINIGUNG UND WARTUNG

Aus hygienischen Gründen muss die Burgerformmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel des Lebensmittels und / oder der Fleischsorte (z.B. von Schweine- auf Rind- oder Geflügelfleisch) vollständig gereinigt werden.

Sämtliche mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Teile und Hohlräume, in denen sich Ablagerungen bilden können, sind zu reinigen.

Das Säubern der Burgerformmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.



Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und die Maschine vom Stromnetz trennen!

Reinigen Sie die Burgerformmaschine sowie auch die Teile niemals in der Geschirrspülmaschine!

***Ausnahme:** Das Förderband (ohne das Gleitblech!) und die Formtrommel können im Geschirrspüler gereinigt werden.*

Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorig saurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die Oberfläche der Maschine nachhaltig beschädigen kann. Verwenden Sie bei der Reinigung niemals Lösungsmittel, Verdünner oder Alkohol, etc.

Es ist strengstens verboten, die Burgerformmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem pH-Wert von 7-8 verwenden.

Reinigen Sie die Maschine mit weichen Tüchern und Schwämmen und spülen Sie wieder mit Wasser nach. Am Ende trocknen Sie die Maschine mit weichen Tüchern ab. Bei nicht ausreichender Trocknung besteht die Gefahr der Bildung von Flugrost.

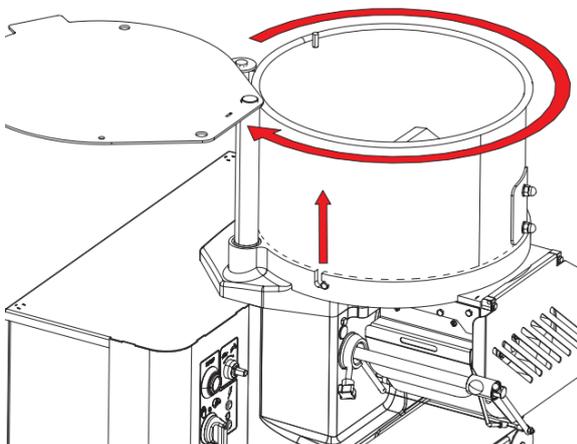


Keinesfalls darf die Maschine oder auch Teile davon mit einem starkem Wasserstrahl, Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden!

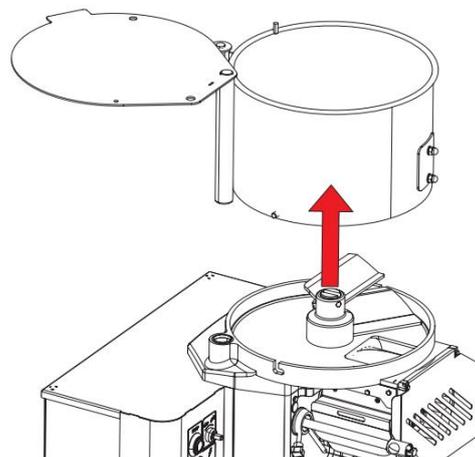
Ein Abspülen der Maschine mit fließendem Wasser aus dem Wasserschlauch ist möglich.

Abnehmen des Trichters

Öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie den Trichter im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

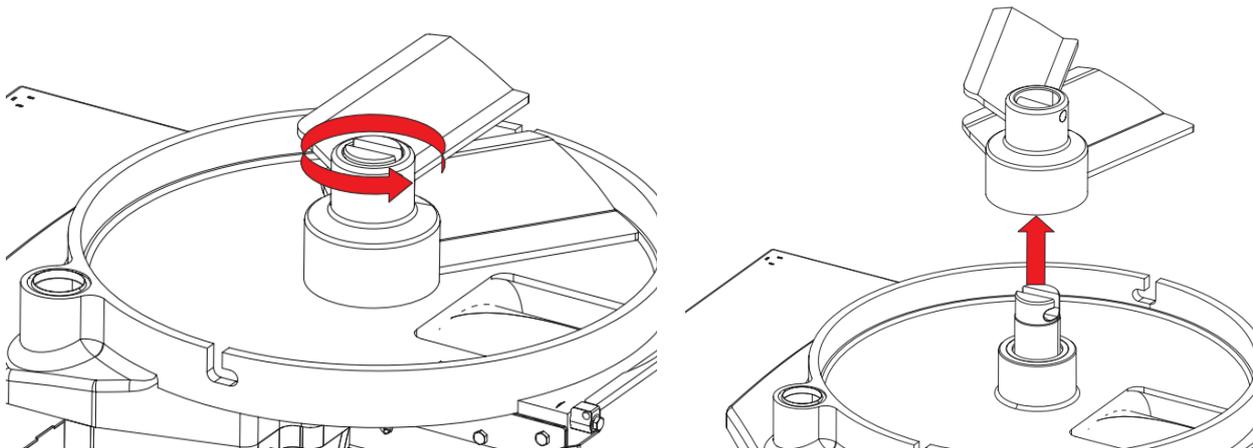


Drehen Sie den Trichter entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.



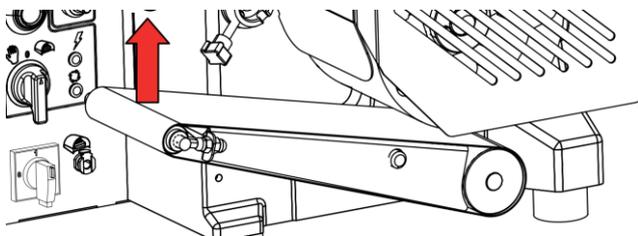
Herausnehmen des Rakels

Drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

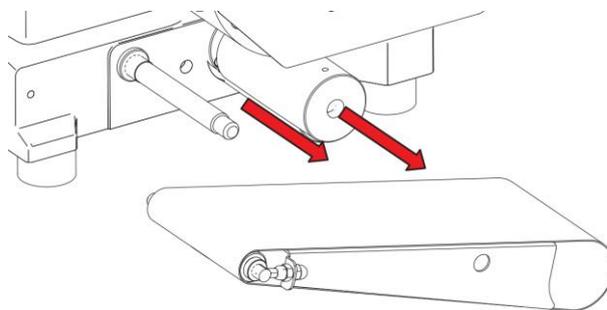


Abnehmen des Förderbandes

Heben Sie das Förderband am vorderen Ende etwa 30° bis 40° an.

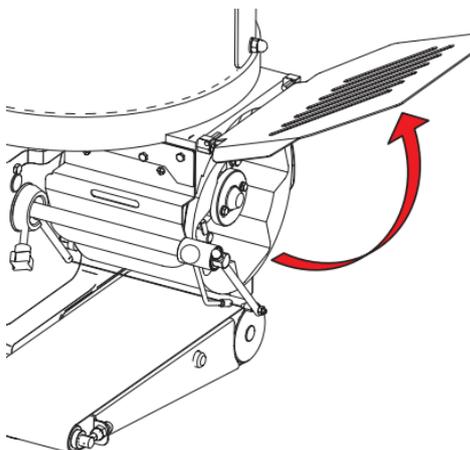


Ziehen Sie das Förderband mit dem Gleitblech von der Maschine ab.

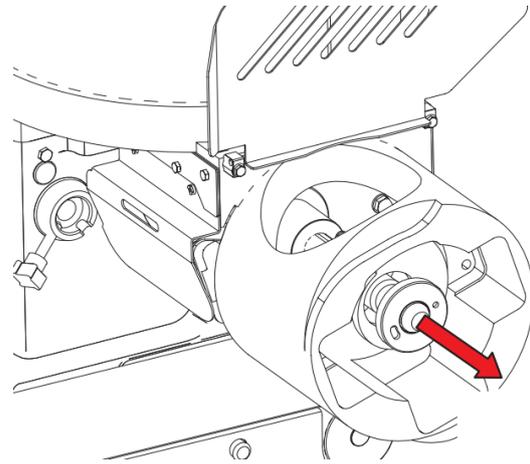
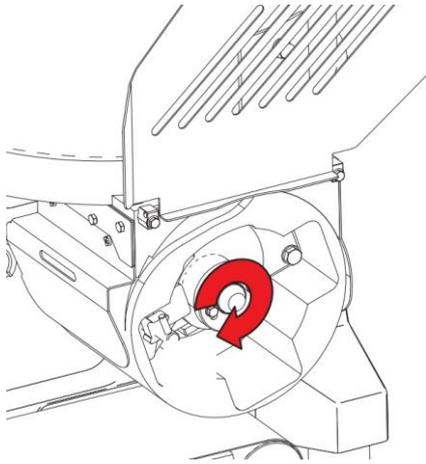


Formtrommel herausnehmen

Klappen Sie die Trommelabdeckung nach oben.

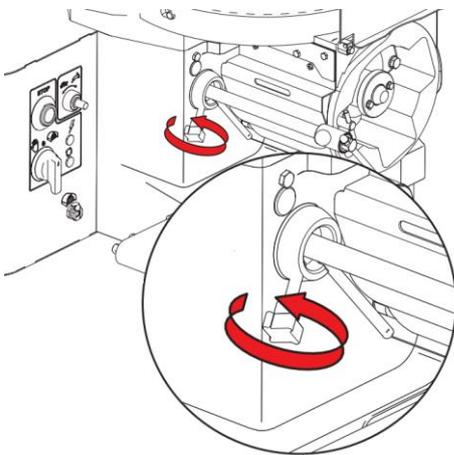


Drehen Sie den Trommelring im Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Trommel von der Antriebswelle.

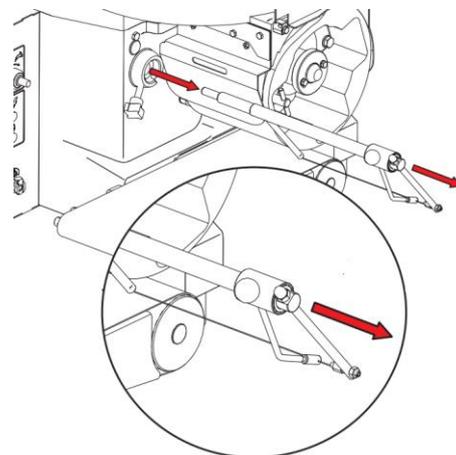


Abstreifer abbauen

Lösen Sie die Sterngriffschraube.



Ziehen Sie den Abstreifer aus der Halterung.



Reinigen der demontierten Teile

Die demontierten Teile nur mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen. Anschließend die Teile gut abtrocknen.

Montage der gereinigten Teile

Um die gereinigten Teile wieder zu montieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie zuvor beschrieben vor. Dabei ist folgendes zu beachten:

Trichter aufsetzen

Montieren Sie den Trichter so, dass der Magnethalter neben der Deckelachse positioniert wird.

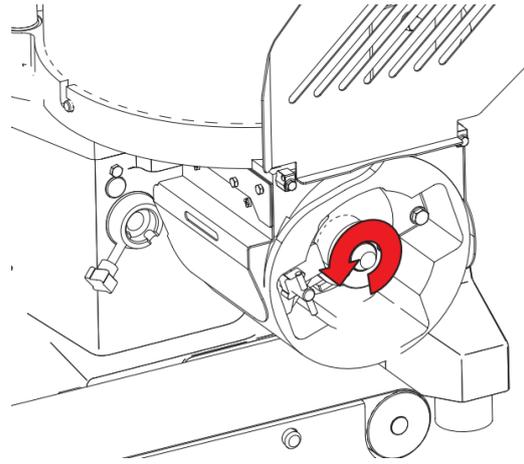
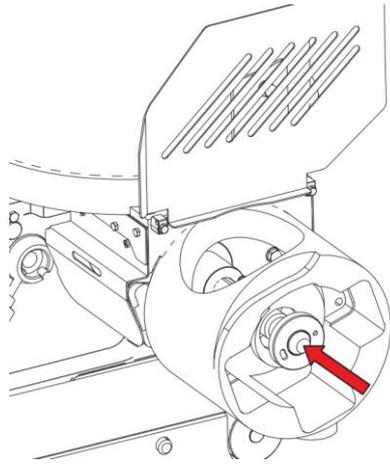
Rakel einsetzen

Achten Sie darauf, dass der Rakel komplett auf die Antriebswelle gesteckt und bei Verdrehen in die Antriebswelle einrastet.

Hinweis: Der Rakel kann nur in einer Position eingesetzt werden.

Trommel einsetzen

Die Trommel ist richtig montiert, wenn der Trommelring in den Schlitz am Ende der Antriebswelle einrastet.



8. SCHULUNG

Während der Installation der Burgerformmaschine muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch – Reinigung – Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

9. ENTSORGUNG



Elektro-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Geräte mit dieser Kennzeichnung dürfen nicht über den Restmüll entsorgt, sondern müssen der Wiederverwertung zugeführt werden.

10. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahren vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Abstreifer, Förderband, Raket, Trommel, etc. sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

11. TECHNISCHE DATEN

Modell	Bully2000
Doppelformtrommel	Ø 130 mm
(max.) Produktstärke	max. 32 mm
Trichtervolumen	25 l
Förderbandlänge	450 mm
Abmessungen der Maschine	
Breite:	618 mm (ohne Förderbandausleger)
Tiefe:	637 mm
Höhe:	629 mm
Leistung	0,75 kW
Eigengewicht	65 kg
Stromart	230 V, 50 Hz
IP-Schutz (Maschine)	IP65
IP-Schutz (Schalter)	IP69
Optional:	
Bällchenformtrommel	Verschiedene Durchmesser
Trichter, groß	40 l
Förderband, lang	900 mm
Fahrbares Untergestell	

ADE



EG-Konformitätserklärung

Hersteller: ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

Person, die bevollmächtigt ist,
die technischen Unterlagen
zusammenzustellen: ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

Typ/Model: Burgerformmaschine
Bully2000

Seriennummern:
Bully2000-230 62891-xxxxxxx-00001 bis 62891-xxxxxxx-99999

Der o.a. Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass die o.a. Maschine den Anforderungen der nachstehenden EG-Richtlinien in der jeweils geltenden Fassung entspricht:

2006/42/EG	Maschinenrichtlinie	(OJ L 157, 09.06.2006, p. 24 – 86)
2014/30/EU	EMV-Richtlinie	(OJ L 96, 29.03.2014, p. 79 – 106)
2011/65/EU	RoHS-Richtlinie	(OJ L 174, 01.07.2011, p. 88 – 110)

Die Richtlinie 2014/35/EU wird gem. Anhang I Nr. 1.5.1 MRL 2006/42/EG hinsichtlich ihrer Schutzziele eingehalten.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Die Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, sobald an der Maschine eine nicht mit dem Hersteller abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

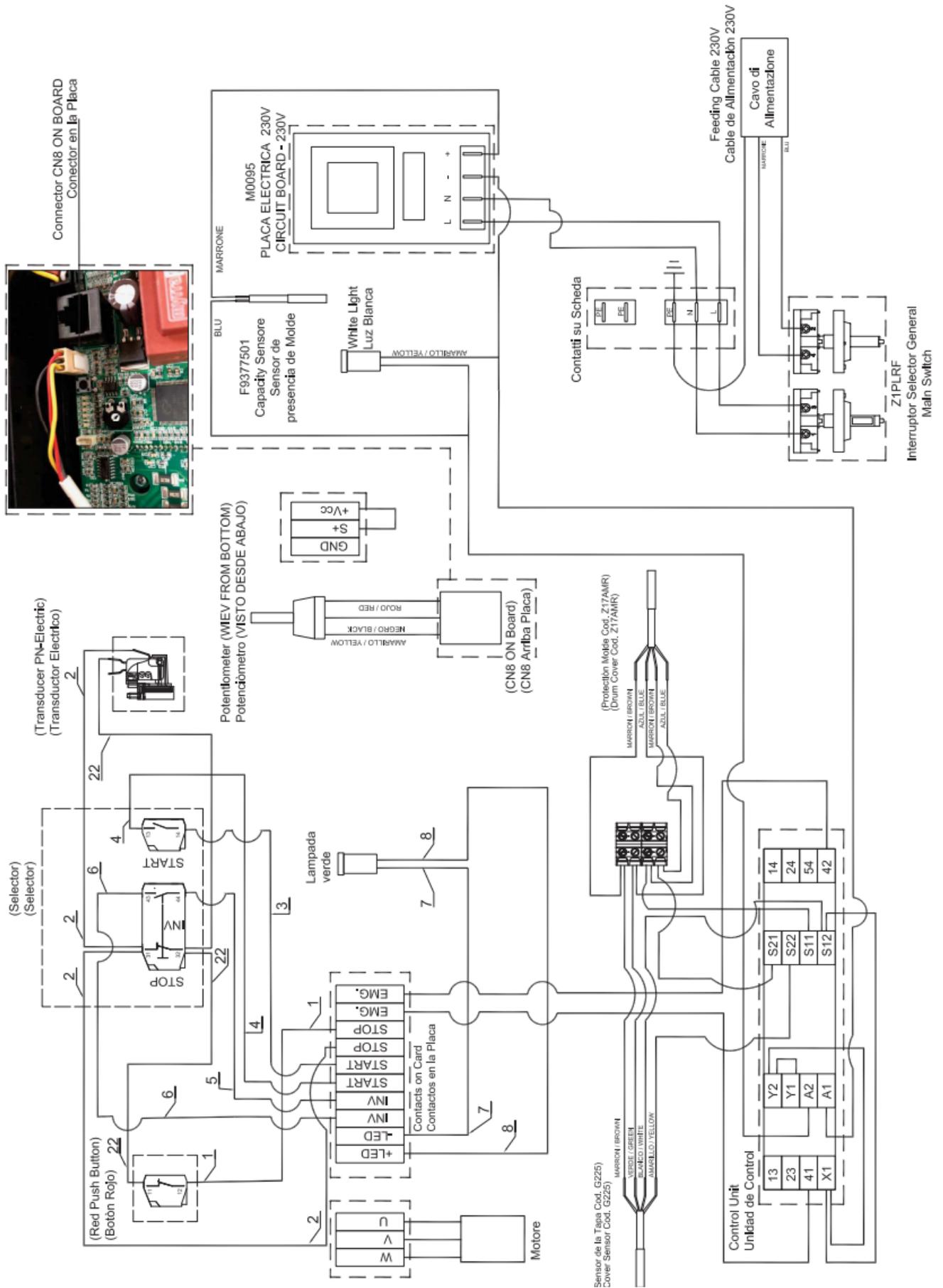
P. Mack

Geschäftsführer

Hamburg, 05.04.2023

Ort, Datum

13. SCHALTPLÄNE



Händler:

Hersteller:

ADE Germany GmbH

Neuer Höltigbaum 15

22143 Hamburg

 +49 40 432 776 - 0

 +49 40 432 776 - 10

 info@ade-germany.de

 www.ade-germany.de